INVENTUM

SINCE 1908

FRITEUSE • FRITTEUSE
FRITEUSE • FRYER



GF 760

GEBRUIKSAANWIJZING - GEBRAUCHSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI - INSTRUCTION MANUAL

NEDERLANDS



Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng ze naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

DEUTSCH



Elektro Haushaltsgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihrer örtlichen Wertstoffsammelstelle.

FRANÇAIS

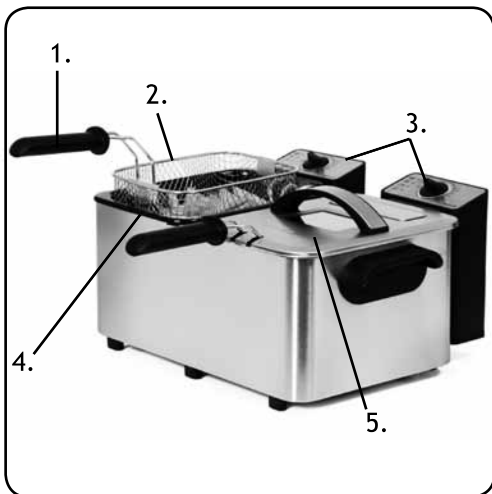


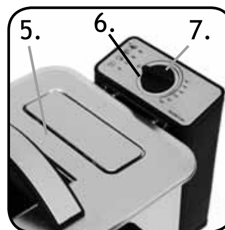
Les petits appareils domestiques doivent être mis au rebut dans des conteneurs spéciaux ou aux points de collecte réservés à cet usage.

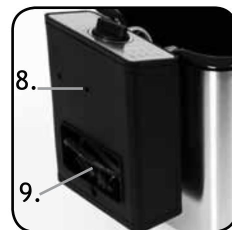
ENGLISH



Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.







1. Handgreep - inklapbaar
2. Frituurmand
3. Verwarmingselement
4. Emaille reservoir
5. Deksel
6. Controleverlichting - rood/groen
7. Thermostaatknop
8. Reset-knop
9. Snoeropbergvak

1 | VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- **LET OP: Het vermogen van deze dubbele friteuse is 2 x 2000 Watt. Controleer daarom het maximaal toelaatbare vermogen van de groep wanneer u de friteuses tegelijkertijd wilt inschakelen.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- **Let op!** Vermijdt het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is en volledig is afgekoeld. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Zorg ervoor dat het apparaat altijd zodanig opgeborgen wordt dat kinderen er niet bij kunnen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door hulpbehoevenden, kleine kinderen en/of personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- **Let erop dat er geen vocht in het deksel of reservoir bevindt voordat u de friteuse gaat gebruiken.**
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) en het vermogen hetzelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de

aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- **Dompel het element, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

2 | VOOR HET EERSTE GEBRUIK

LET OP: Het vermogen van deze dubbele friteuse is 2 x 2000 Watt. Controleer daarom het maximaal toelaatbare vermogen van de groep wanneer u de friteuses tegelijkertijd wilt inschakelen.

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de friteuse voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats de friteuse op een warmtebestendige vlakke ondergrond.
Reinig beide friteuses als volgt:
Verwijder het deksel en de frituurmand. Trek nu het element recht omhoog uit de geleiders en verwijder het reservoir. Reinig het deksel, de frituurmand en het reservoir met warm water en een mild afwasmiddel. Droog de onderdelen goed af. Let op dat er geen vocht meer aan het deksel, de frituurmand of het reservoir zit. De behuizing enkel reinigen met een vochtige doek en goed droog maken. Zet de friteuse weer in elkaar.
Vul het reservoir met vloeibaar frituurvet tussen het minimum en maximum niveau, ca. 3 liter. Het frituurvet mag in geen geval onder het minimum of boven het maximum niveau komen. In het reservoir staan twee horizontale streepjes die het minimum en maximum niveau aangeven.
Let op: het is alleen toegestaan de koude zone friteuse met vloeibaar frituurvet te gebruiken.
De frituurmand is voorzien van een handig op te bergen handgreep. U kunt de handgreep inklikken en naar binnen klappen zodat de friteuse goed afgesloten opgeborgen kan worden.
Klap de handgreep pas naar binnen als het frituurvet volledig is afgekoeld en vergeet niet deze bij een volgend gebruik, voor het opwarmen, weer naar buiten te klappen!
Voor het beste resultaat frituurt u met een koude zone friteuse altijd zonder deksel.

3 | FRITUREN

Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje.
Controleer of de handgreep goed is uitgeklapt en zet de friteuse aan door de stekker in het stopcontact te steken. De controleverlichting zal rood gaan branden en geeft aan dat de friteuse is aangesloten op het stroomnet.
Draai de thermostaatknop met de richting van de klok mee op de gewenste temperatuur. Het verwarmingselement is ingeschakeld.
Let op: verwijder voor het opwarmen van de friteuse altijd de kunststof handgreep van de frituurmand uit het frituurvet. Het kunststof zal anders smelten.
Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, wordt de controleverlichting groen. *Bij het dalen van de temperatuur schakelt zowel de thermostaat als het groene controleverlichting aan en uit.*
De friteuse is klaar om te frituren.
Vul de frituurmand (niet meer dan tweederde) met de te frituren producten. *Zorg ervoor dat de te frituren producten goed droog zijn. Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.*
Laat de frituurmand langzaam in het frituurvet zakken, zodat in het voedsel aanwezig vocht ongehinderd kan verdampen. *Als u dit niet doet, kan het frituurvet erg gaan spatten.*
Zodra de te frituren producten klaar zijn, kunt u de frituurmand omhoog halen, licht uitschudden en aan de haak hangen om uit te laten lekken.
Serveer de gerechten en hang de mand terug in de friteuse.

4 | NA HET FRITUREN

Als u klaar bent met frituren kunt u de thermostaatknop helemaal terug draaien en de stekker uit het stopcontact verwijderen.
Zodra het frituurvet **volledig afgekoeld** is, kunt u de handgreep van de frituurmand terug klappen, de mand laten zakken en het deksel weer op de friteuse plaatsen. Laat de friteuse een aantal uren afkoelen voordat u deze gaat verplaatsen. Gebruik bij het verplaatsen van de friteuse altijd beide handen en maak gebruik van de handgrepen aan de zijkanten van de friteuse.

5 | TIPS

- **Let op:** tijdens en na het frituren kan het voorkomen dat er condensdruppels in het hete frituurvet vallen. Het harde geluid wat u dan kunt horen, is de reactie van vocht op heet frituurvet en is normaal. Het heeft geen invloed op de werking van uw friteuse.
- **Let op:** bij het frituren van vis, gevogelte, vlees en deegproducten adviseren wij u de lege frituurmand in het reservoir te laten zakken en pas dan de te frituren producten in de frituurmand te doen. Zo voorkomt u dat de producten vastkleven aan de frituurmand.
- Om voortijdige vervuiling van het frituurvet te verhinderen mogen de producten niet voor of tijdens het frituren gezouten worden.
- Voor een goed resultaat is het raadzaam om de frituurmand niet helemaal vol te doen, maar maximaal 500 gram). Voor diepvries frites is het advies om dit in kleinere porties te doen, omdat deze meer vocht bevatten en het frituurvet anders te veel afkoelt.
- Wanneer u verse frites maakt van aardappelen, moet u de frites goed droog maken na het wassen zodat er geen vocht in het frituurvet komt.
  Frituur de verse frites in 2 keer. De eerste keer (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Laat de frites uitlekken en enkele minuten afkoelen. Zet de

thermostaatknop voor de tweede keer (afbakken) op 190 graden en bak de frites af in 2 tot 4 minuten. Goed laten uitlekken na het frituren.

6 | BEVEILIGING

Uw friteuse is voorzien van een dubbele beveiliging, namelijk een ***reset-knop*** en een ***beveiligingsschakelaar***.

De friteuse is voorzien van een oververhittingsbeveiliging die ervoor zorgt dat de friteuse automatisch uitschakelt als deze oververhit raakt. U kunt de friteuse weer inschakelen door de reset-knop, die zich aan de achterkant van het snoeropbergvak bevindt, in te drukken. *Zie nummer 9 op de afbeelding. Neem een rond stomp voorwerp en druk hiermee in de ronde opening aan de achterkant van het element de reset-knop in.*

Aan de voorzijde van het element van de friteuse bevindt zich een beveiligingsschakelaar die ervoor zorgt dat het verwarmingselement direct wordt uitgeschakeld als het element uit de friteuse verwijderd wordt terwijl de friteuse nog aan is. Bovendien zorgt deze beveiliging ervoor dat het element niet kan worden ingeschakeld als het verwarmingselement niet goed in de geleiders is geplaatst.

Als uw friteuse niet werkt, adviseren wij u eerst bovenstaande beveiligingen te controleren.

7 | REINIGING & ONDERHOUD

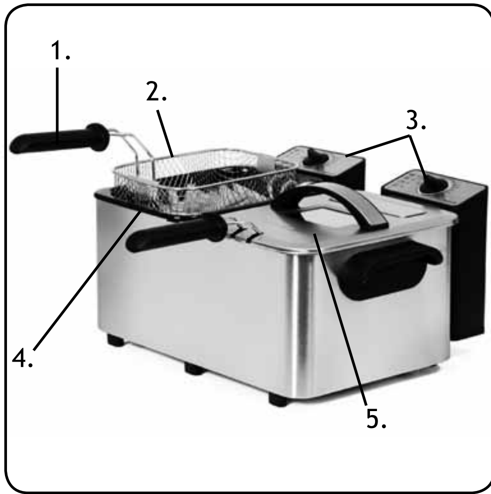
VLOEIBAAR FRITUURVET FILTEREN OF VERVANGEN
Voordat u het frituurvet gaat filteren of vervangen, moet u de friteuse volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Regelmatig filteren van het frituurvet verlengd het vetgebruik aanzienlijk.
Het vervangen van het frituurvet wordt geadviseerd na 8 tot 12 keer frituren.

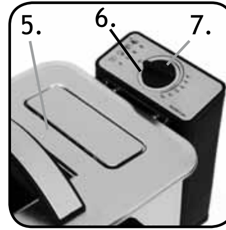
Het frituurvet dient koud gefilterd te worden. Giet het frituurvet in een schone schaal, reinig het reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine. Droog het reservoir goed af.
Bij het terugschenken van het frituurvet in het reservoir, het frituurvet door een fijne zeef laten lopen.
Als u het frituurvet wilt vervangen, volgt u dezelfde handelingen.
Controleer elke keer of het niveau van het frituurvet tussen het minimum en maximum zit.
Gebruikt vloeibaar frituurvet kunt u terug schenken in de flessen.
Frituurvet **nooit** in de gootsteen wegspoelen.

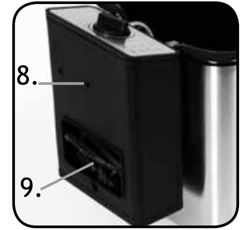
FRITEUSE REINIGEN
Alvorens de friteuse te reinigen, moet u de friteuse volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen.
Verwijder het deksel, de frituurmand, het element en het reservoir uit de friteuse.
Reinig deze losse onderdelen in de vaatwasmachine of met heet water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd. Zorg ervoor dat na reiniging de onderdelen goed gedroogd zijn.

De buitenkant van de friteuse kunt u reinigen met een vochtige doek waar eventueel een beetje afwasmiddel aan toe is gevoegd.

Gebruik voor reiniging van het apparaat geen agressieve of schurende middelen. Dompel het element, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.







1. Handgriff - einklappbar
2. Frittierkorb
3. Heizelement
4. Behälter
5. Deckel
6. Kontrolllampe - rot/ grün
7. Thermostatknopf
8. Reset-Knopf
9. Kabelfach

1 | SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf.**
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
- **Achtung: Die Leistung dieser Zweifach-Friteuse beträgt 2 x 2000 Watt. Überprüfen Sie deshalb die maximal zulässige Leistung Ihrer Verteilergruppe bevor Sie beide Friteusen gleichzeitig einschalten.**
- **Achtung!** Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden. Berührungen mit der Haut können Verbrennungen verursachen.
- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder herunterhängen lassen. Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit schützen!
- Rollen Sie das Netzkabel ganz aus.
- Stellen Sie das Gerät weder auf/ noch in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes. Stellen Sie das Gerät nicht neben brennbares Material, z.B einem Rollo oder einen Vorhang.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist und völlig abgekühlt ist. Sie sollten das Gerät nur mit beiden Händen verschieben.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muss es von einer autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezialwerkzeuge und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an das Inventum Service Center.
- Den Netzstecker nicht mit dem Kabel dem Gerät oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Betrieb von elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von elektrischen Geräten. Achten Sie darauf, dass Sie elektrische Geräte immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Hilfsbedürftige, kleine Kindern und/ oder Personen, die keine Erfahrung oder Kenntnis haben, bestimmt. Es sei denn, sie werden durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, begleitet und in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
- **Achten Sie darauf, dass sich keine Feuchtigkeit im Deckel oder Behälter befindet, bevor Sie die Fritteuse verwenden.**
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung gleich oder höher ist als die des Gerätes und dass Sie ein geerdetes Kabel verwenden.
- Bei der Entsorgung eines derartigen Gerätes wird empfohlen, es funktionsuntüchtig zu machen, indem man das Versorgungskabel durchschneidet nachdem der Netzstecker vom Stromnetz getrennt wurde. Bringen Sie Ihr Gerät zur entsprechenden Müllentsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.
- Wenn das Gerät nach der Inbetriebnahme nicht funktioniert, kann dies auf die Sicherung oder den Leitungsschutzschalter im elektr. Verteilerschrank zurückzuführen sein. Vielleicht ist der Stromkreis überlastet, oder es gab einen Fehlerstrom.
- Versuchen Sie im Falle einer Störung oder eines Defekts nie, das Gerät selbst zu reparieren; wenn die Sicherung des Gerätes ausgelöst wurde, kann dies auf einen Defekt im Heizsystem zurückzuführen sein, welcher nicht durch das Herausnehmen oder Ersetzen

der Sicherung behoben werden kann. Es dürfen ausschliesslich Original-Ersatzteile verwendet werden.
- **Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Wird es nicht ordnungsgemäß, (halb)professionel oder entgegen den Anweisungen dieser Anleitung verwendet, erlischt die Garantie und Inventum übernimmt keine Haftung für eingetretenen Schäden.

2 | VOR DER INBETRIEBNAHME

Achtung: Die Leistung dieser Zweifach-Friteuse beträgt 2 x 2000 Watt. Überprüfen Sie deshalb die maximal zulässige Leistung Ihrer Verteilergruppe bevor Sie beide Friteusen gleichzeitig einschalten.

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Styropor und Karton) und bewahren Sie es unzugänglich für Kinder auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teile mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden. Kontrollieren Sie das Gerät äußerlich auf mögliche Transportschaden.
Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzefeste Fläche.
Entfernen Sie den Deckel und den Frittierkorb.
Ziehen Sie das Heizelement senkrecht aus der Halterung und entfernen Sie den Behälter. Beide Friteusen reinigen.
Reinigen Sie den Deckel, den Frittierkorb und den Behälter und trocknen Sie diese gut ab. Achten Sie darauf das keine Feuchtigkeit im Deckel, Korb oder im Behälter zurückbleibt.
Das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch reinigen und gut trocknen. Setzen Sie die Zubehörteile zurück in die Fritteuse.
Füllen Sie den Behälter mit flüssigem Frittierfett zwischen das Minimum und Maximum Niveau, ca. 3 Liter. Das Frittierfett darf in keinem Fall unter das Minimum bzw. das Maximum Niveau kommen. Im Behälter geben zwei waagerechte Striche das Minimum und Maximum Niveau.
Achtung: diese Fritteuse nur mit flüssigem Frittierfett verwenden.
Der Frittierkorb ist mit einem einklappbare Handgriff versehen. Sie können die Handgriff einfach einklappen so dass die Fritteuse platzsparend aufgeräumt werden kann.
Den Handgriff nur einklappen wenn das Frittierfett völlig abgekühlt ist. Vergessen Sie nicht diesen beim nächsten Gebrauch vor dem Aufheizen wieder aus zu klappen!
Das beste Frittierergebnis erhalten Sie, wenn Sie ohne Deckel frittieren.

3 | FRITTIEREN

Kontrollieren Sie, ob die Spannung der Stromquelle mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
Kontrollieren Sie, ob der Handgriff ausgeklappt ist und schalten Sie die Fritteuse ein indem Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Die Kontrolllampe leuchtet rot auf und zeigt an dass die Fritteuse am Stromnetz angeschlossen ist. Drehen Sie die Thermostatknopf im Uhrzeigersinn. Das Heizelement ist eingeschaltet.
Achtung: Klappen Sie vor dem Aufheizen des Frittierfetts immer den Handgriff des Frittierkorbes aus. Ansonsten schmilzt der Kunststoffgriff im Frittierfett.
Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die Kontrolllampe grün aufleuchten. Die Fritteuse ist nun gebrauchsbereit. Die Fritteuse ist mit einem Thermostat versehen, der die Temperatur regelt.
Während des Gebrauchs schaltet sich das Heizelement ein wenn die Temperatur absinkt. Dies ist an der grünen Thermostatlampe zu sehen, die sich dann ebenfalls aus und einschaltet.
Nehmen Sie den Korb aus die Fritteuse.
Füllen Sie den Korb (nicht mehr als 2/3) mit den Speisen, die Sie frittieren möchten. *Sorgen Sie auch dafür, dass die Speisen trocken sind. Tiefkühlprodukte über der Spüle abschütteln um überschüssiges Eis zu entfernen.*
Lassen Sie den Korb langsam in das Frittierfett sinken, so dass die Feuchtigkeit in den Speisen ungehindert verdampfen kann. *Wenn dies nicht geschieht, kann das Frittierfett spritzen.*
Wenn die Speisen fertig sind, können Sie den Korb aus dem Fett heben, leicht schütteln und an den Haken hängen und abtropfen lassen.
Servieren Sie das Gericht.
Hängen Sie den Korb zurück in die Fritteuse.

4 | NACH DEM FRITTIEREN

Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, können Sie den Thermostatknopf ganz zurückdrehen und den Stecker aus der Steckdose entfernen.
Wenn das Frittierfett **völlig abgekühlt** ist, können Sie den Handgriff wieder einklappen, den Korb zurück senken lassen und den Deckel schließen.
Die Fritteuse völlig abkühlen lassen bevor Sie sie an einen anderen Platz stellen. Gebrauchen Sie hierzu die Hangriffe an den Seiten der Fritteuse.

5 | TIPS

- **Achtung:** Während und nach dem Frittieren kann es vorkommen, dass Kondenströpfchen in das heiße Frittierfett fallen. Das laute Geräusch, das Sie dann hören können ist die Reaktion von Feuchtigkeit auf heißem Fett und ist normal. Dies hat keinen Einfluß auf das Funktionieren Ihrer Fritteuse.
- **Achtung:** Um zu vermeiden, dass Speisen am Frittierkorb ankleben raten wir Ihnen, beim Frittieren von Fisch, Geflügel und Teigprodukten zunächst den leeren Frittierkorb in das Fett zu geben und danach die Speisen in die Fritteuse zu geben.
- Um zu hindern, dass das Frittierfett vorzeitig schmutzig wird, darf man die Speisen nicht vor oder während des Frittierens mit Salz bestreuen.
- Für ein gutes Resultat raten wir Ihnen, den Frittierkorb nicht voll zu befüllen, sondern maximal die Hälfte (ca. 450-500 Gramm).
  Bei Tiefkühl-Pommes raten wir Ihnen, kleine Portionen zu frittieren, weil diese feuchter sind und sie das Frittierfett zu stark abkühlen.
- Wenn Sie frische Pommes machen, achten Sie darauf, dass die Pommes nach dem Waschen gut trocken sind.
  Frittieren Sie frische Pommes zweimal. Das erste Mal (Vorbacken) 5 bis 10 Minuten auf 170 Grad. Die Pommes abtropfen und einige Minuten abkühlen lassen.
  Den Thermostatknopf beim zweiten Mal (Fertigbacken) auf 190 Grad stellen und die Pommes 2 bis 4 Minuten frittieren. Nach dem Frittieren gut abtropfen lassen.

6 | SICHERUNG

Ihre Fritteuse ist mit einer doppelten Sicherung versehen, nämlich einem ***Reset-Knopf*** und einem ***Sicherheitsschalter.***

Ihre Fritteuse ist versehen mit einer Überhitzungssicherung. Diese sorgt dafür, dass die Fritteuse automatisch abschaltet wenn diese überhitzt.
Sie können die Fritteuse wieder einschalten indem Sie den ***Reset-Knopf*** an der Rückseite der Fritteuse eindrücken (siehe Abb. 9). Nehmen Sie einen stumpfen, runden Gegenstand und drücken Sie damit in die runde Öffnung.

An der Vorderseite des Heizelements der Fritteuse befindet sich der Sicherheitsschalter. Dieser sorgt dafür dass das Heizelement gleich ausgeschaltet wird, sobald das Heizelement aus der Fritteuse entfernt wird und diese noch eingeschaltet ist. Außerdem sorgt diese Sicherung dafür, dass das Element nicht eingeschaltet werden kann wenn das Element nicht richtig in den Halter geschoben ist.

7 | REINIGUNG & PFLEGE

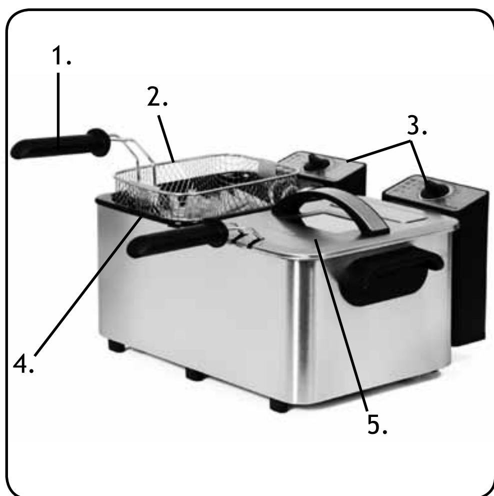
FLÜSSIGES FRITTIERFETT FILTRIEREN ODER ERSETZEN
Bevor Sie das Frittierfett filtrieren oder ersetzen möchten, müssen Sie die Fritteuse ganz abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose entfernen.
Durch regelmäßiges Filtrieren kann das Fett viel länger verwendet werden. Das Frittierfett muss man nach 8 bis 12 Mal Frittieren ersetzt werden.

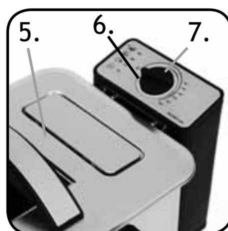
Das Frittierfett muss kalt filtriert werden. Gießen Sie das Frittierfett in eine saubere Schale, reinigen Sie den Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel oder in der Spülmaschine. Trocknen Sie den Behälter gut ab. Gießen Sie das Frittierfett durch ein feines Sieb zurück in den Behälter.
Wenn Sie das Frittierfett ersetzen möchten, müssen Sie genau so vorgehen.
Kontrollieren Sie, ob das Niveau des Frittierfettes zwischen dem Minimum und Maximum Strich liegt.
Flüssiges Frittierfett können Sie in die Flasche zurückgießen.
Das Frittierfett **nie** im Spühlbecken wegspülen.

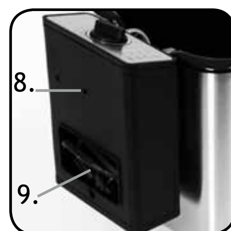
FRITTEUSE REINIGEN
Die Fritteuse ganz abkühlen lassen und den Stecker aus der Steckdose entfernen bevor Sie das Gerät reinigen.
Entfernen Sie den Deckel, die Frittierkorb und den Behälter aus die Fritteuse.
Den Deckel, den Frittierkorb und den Behälter können Sie in der Spülmaschine oder mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Sorgen Sie dafür, dass Sie die Zubehörteile gründlich abtrocknen bevor Sie diese verwenden.

Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

Verwenden Sie niemals Reinigungs- oder Scheuermittel! Tauchen Sie das Element, das Stromkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.







1. Poignée
2. Panier à frire
3. Element
4. Réservoir - emaille
5. Couvercle
6. Lampe témoin - rouge/vert
7. Bouton de thermostat
8. Bouton ***RESET***
9. Rangement pour le cordon électrique

1 | CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.**
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- **ATTENTION! Cettes friteuses ont une puissance de 2 x 2000 Watt. Il est donc très important de vérifier la puissance maximale autorisée du groupe électrique avant d'utiliser la friteuse.**
- **Attention!** Évitez de toucher les parties qui sont chaudes lorsque l'appareil est branché.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre murale, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne pliez jamais le cordon électrique d'une manière trop serrée et ne le laissez pas pendre au-dessus d'éléments brûlants.
- Déroulez totalement le cordon électrique afin d'éviter tout risque de surchauffe du cordon.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui diffusent de la chaleur, tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenir l'appareil à une certaine distance des murs ou autres objets qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance si celui-ci est bien marche.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien debranché. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche de l'appareil, le cordon électrique ou l'appareil lui-même sont endommagés, ou bien si l'appareil ne fonctionne plus comme il se doit, ou bien s'il est tombé ou alors encore s'il a été endommagé d'une autre manière. Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. Ne changez en aucun cas vous-même la fiche de l'appareil ou le cordon électrique. Les réparations effectuées sur des appareils électriques doivent être exclusivement faites par des réparateurs qualifiés. Des réparations qui ne seraient pas correctement effectuées pourraient présenter de graves dangers pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces qui ne soient pas recommandées ou livrées par le fabricant.
- Si vous n'utilisez pas votre appareil ou si vous devez le nettoyer, éteignez totalement l'appareil et retirez la fiche de l'appareil de la prise de contact.
- Ne pas tirer sur le cordon électrique ni sur l'appareil lui-même pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- **Veillez à ce qu'il n'y ait dans le couvercle ni dans le réservoir à friture avant d'utiliser la friteuse.**
- Ne jamais laisser l'appareil à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent exister lors de l'utilisation d'appareils électriques. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser un enfant se servir de cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil soit toujours rangé de telle sorte que les enfants ne puissent pas y accéder.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des infirmes ni par des enfants et/ou des personnes ne sachant pas s'en servir, sauf si ces personnes sont accompagnées ou aidées pour l'utilisation sans danger de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Vous ne pouvez utiliser une rallonge électrique que si le voltage et la puissance sont les mêmes (voir plaque technique) ou plus élevés que ceux du cordon livré avec l'appareil. Utilisez toujours une rallonge de cordon électrique de terre qui soit conforme aux normes de sécurité.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne ou d'une défectuosité, nous

vous conseillons alors, une fois après avoir retiré la fiche de la prise de courant murale, de couper le cordon électrique. Emportez l'appareil au service correspondant de votre commune.
- Si l'appareil, une fois mis en marche, ne fonctionne pas, il se peut alors que cela vienne du fusible ou du disjoncteur miniature dans la boîte de répartition électrique. Le groupe est peut-être trop chargé ou bien il y a eu du courant de fuite de terre.
- En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil; si la sécurité de l'appareil a sauté, cela peut vouloir indiquer une défectuosité, et ceci ne peut pas se réparer en enlevant ou en remplaçant cette sécurité. Il est indispensable d'utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
- **Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**
- Ce appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Si cet appareil a été utilisé d'une manière abusive, il ne pourra être question de dommages et intérêts en cas de panne, et tout droit de garantie sera annulé.

2 | POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

ATTENTION! Cettes friteuses ont une puissance de 2 x 2000 Watt. Il est donc très important de vérifier la puissance maximale autorisée du groupe électrique avant d'utiliser la friteuse.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il faut procéder aux opérations suivantes: déballer l'appareil avec précaution et retirer tout le matériel d'emballage. Veiller à ce que le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) soit hors de portée des enfants.
Après avoir retiré l'appareil de son emballage, contrôler minutieusement s'il n'y a pas de dommages visibles ayant peut être causés pendant le transport.
Poser l'appareil sur une surface stable.
Nettoyez le panier, le réservoir et le couvercle de la friture avec de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle.
Nettoyez les autres éléments du friteuse avec un chiffon humide. Essuyez bien toutes les parties et remettez tout en place afin que la friteuse soit prête à l'emploi.
Remplissez le réservoir de la friture entre la marque du niveau minimal et la marque maximal, ± 3 litres. La friture ne doit en aucun cas être en-dessous du niveau minimal.
Attention: pour cette friteuse, vous devez uniquement utiliser de la friture liquide.
Le panier à friteuse possède une poignée pratique qui permet un rangement facile. Vous pouvez rentrer et replier la poignée, et votre friteuse peut ainsi être rangée tout en étant fermée.
Ne rabattez les poignées que lorsque la friteuse est totalement refroidie et n'oubliez pas de les déplier lors d'une prochaine utilisation, avant de réchauffer la friture!
Pour le résultat optimal vous devez frire toujours sans couvercle.

3 | FRIRE

Verifiez si le voltage de votre installation correspond bien a celui qui est indique sur la plaque de controle du type de votre appareil.
Introduisez alors la fiche de l'appareil dans une prise de courant. La friteuse est en marche. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la température désirée. La lampe témoin rouge va s'allumer. La chaleur est donc mise en circuit. Dès que la température désirée sera atteinte, la lampe témoin vert va s'allumer et la friteuse sera prête à l'emploi.
En cas de refroidissement de la température de la friture, le thermostat ainsi que la lampe témoin rouge/vert se remettent en marche.
La friteuse est en marche.
Remplissez le panier-egouttoir (pas plus des 2/3) avec les aliments à faire frire. *Éliminez le maximum de glace et d'eau et tamponnez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs.*
Faites descendre tout doucement le panier-egouttoir dans la friture, de verte que l'eau présente dans les aliments puisse s'évaporer sans problème.
Si les aliments à frire sont prêts et retirez le panier de la graisse à frire. Secouez légèrement le panier à friture pour faire tomber l'excédent de gras et accrochez-le sur le crochet pour faire égoutter les frites. Sortir le panier de la friteuse et servir. Remettre la panier à friture.

4 | APRÈS FRIRE

Après frire, mettez le bouton du thermostat sur 0 et retirez la fiche de la prise de courant.
Attendez que la friture à friture soit **entièrement refroidie** avant de rabattre cette poignée vers l'intérieur (en la faisant cliquer) et avant de remettre le couvercle sur la friteuse pour la ranger.
Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien refroidie. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.

5 | CONSEILS

- **Attention:** pendant et après la friture, il se peut que des gouttes de condensation tombent dans le gras brûlant de la friture. Le bruit assez fort que vous pouvez entendre est la réaction de l'humidité sur le gras brûlant de la friture. C'est tout à fait normal et cela n'a aucun impact sur le bon fonctionnement de votre friteuse.
- **Attention:** Pour faire frire du poisson, de la volaille, de la viande ou des aliments enveloppes dans de la pâte feuilletée, etc. faites d'abord descendre le panier-egouttoir vide dans le réservoir de la friture et ce n'est qu'alors que vous pouvez y mettre les aliments à faire frire. Ceci est tout simplement une façon d'eviter que les aliments ne s'attachent au panier-egouttoir.
- Afin d'empêcher que l'huile ne devienne sale trop vite, les aliments ne doivent pas être sales avant d'être frites, ni pendant que vous les faites frire.
- Pour un bon résultat, il est conseillé de ne pas faire frire avec un panier complet mais seulement la moitié (de 450 à 500 g). Pour les frites surgelées, il est

conseillé de les faire frire en petites quantités, parce qu'elles contiennent plus d'humidité et que cela refroidirait trop la graisse de friture.

- Si l'on prépare des avec de la pomme de terre fraîche: sécher bien les frites après les avoir lavées afin que l'eau ne tombe pas dans la friture.
  Faire frire les frites en deux fois. Le premier passage (précuisson) pendant 5 à 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième passage (cuisson dorée) pendant 2 à 3 minutes à 190 degrés. Laisser bien égoutter.

6 | SYSTÈME DE SÉCURITÉ

Votre friteuse est équipée d'un double système de sécurité, à savoir d'un bouton ***RESET*** et d'un ***interrupteur de sécurité***.

La friteuse est équipée d'un système de sécurité en cas de surchauffe, système qui déconnecte automatiquement la friteuse s'il y a surchauffe. Vous pouvez remettre la friteuse en marche en appuyant sur le bouton qui se trouve derrière l'emplacement pour le rangement du cordon *et qui est indiqué par la numéro 9 sur l'illustration. Prenez un objet au bout arrondi pour appuyer sur le bouton RESET dans l'ouverture ronde à l'arrière de l'élément.*

Sur le devant du panneau de commande de la friteuse se trouve un interrupteur de sécurité qui déconnecte directement l'élément ne peut pas être connecté si l'élément de chauffe n'est pas bien mis dans le support.

7 | NETTOYAGE & ENTRETIEN

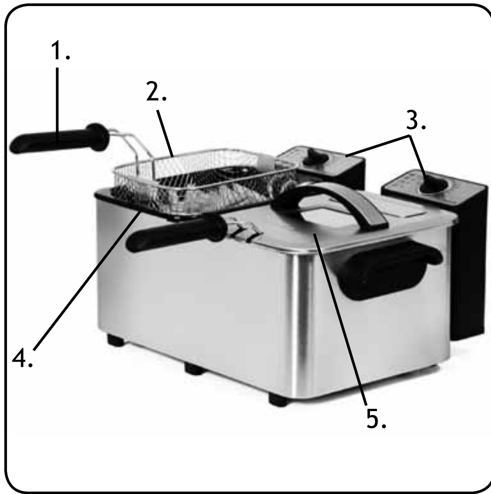
FILTRÉE ET CHANGER L'HUILE
Laissez refroidir l'appareil avant de la nettoyage et retirez la fiche de la prise de courant.
L'huile perdent rapidement leurs propriétés bénéfiques. Vous devez donc les changer régulièrement (toutes les 8 à 12 utilisations).

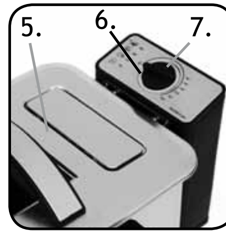
La graisse de friture doit être filtrée alors qu'elle est froide. Versez-la par le bec verseur dans un saladier propre.
Lorsque vous reversez la graisse de friture dans le réservoir, faites-la couler sur un fine passoire. Contrôlez chaque fois le niveau de la graisse de friture qui doit se trouver entre le niveau minimum et maximum.
Si vous voulez changer la graisse de friture, procédez de la même manière.
Vous pouvez reverser la graisse de friture liquide dans les bouteilles.
Ne **jamais** jeter la graisse de friture dans l'évier.

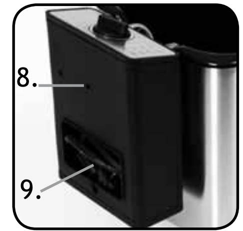
NETTOYER LA FRITEUSE
Laissez refroidir l'appareil avant de la nettoyage et retirez la fiche de la prise de courant.
Retirez le couvercle, le panier et l'élément de chauffe avant de nettoyer.
Nettoyez le couvercle, le panier de la friture et le réservoir avec de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle ou dans le lave-vaisselle. Veillez dans tous les cas à ce que les parties soit bien sec avant de le réutiliser.

Nettoyer les parois extérieures de l'appareil avec un chiffon humide et un produit vaisselle doux.

Ne jamais utiliser de détergent et/ou de produit abrasif! Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.







1. Handle
2. Basket
3. Heating element
4. Enameled reservoir
5. Lid
6. Indicator light - red/green
7. Thermostat button
8. Reset-button
9. Storage for power cord

1 | SAFETY INSTRUCTIONS

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
- **ATTENTION: The capacity of this double fryer is 2 x 2000 Watts. Therefore check the maximum of your electric circuit before you plug in both fryers.**
- **Attention!** Avoid touching hot surfaces, especially the outside of the appliance when the appliance is in use.
- Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Never let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated oven or microwave. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Always use the appliance on a secure, dry, level surface.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Always carry out regular checks of the power cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs that the cord is damaged in the slightest degree, the entire appliance should be returned to the Customer Service Department in order to avoid a hazard.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- Always return the appliance after a malfunction, or if it has been damaged in any manner to the Customer Service Department for examination, repair or adjustment as special purpose tools are required.
- Never unplug it from the socket by pulling on the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling the plug, switch or power cord.
- An electrical appliance is not a toy, and should therefore always be placed outside the reach of children. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- **Ensure the lid and the reservoir do not contain any water before using the fryer.**
- If an extension cord is used, check the marked electrical rating of the extension cord to the electrical rating on the appliance. Make sure that it can not be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with it.
- Never use the appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a seperate remote-control system.
- **Never immerse any part of the main body, lid, power cord and plug in water or any other liquid to protect against electrical hazards.**
- If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any

consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

2 | BEFORE FIRST USE

ATTENTION: The capacity of this double fryer is 2 x 2000 Watts. Therefore check the maximum of your electric circuit before you plug in both fryers.

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any visible damage, possible from transportation. Place the appliance on a stable and heat resistant surface.
Remove the lid and the basket. Take out the heating element by pulling it straight up and also remove the reservoir. Clean both fryers as described below:
Clean the lid, the basket and the reservoir with warm soapy water. Dry the parts thoroughly. Make sure that the parts are completely dry.
Wipe the exterior with a damp cloth and dry thoroughly.
Assemble the fryer.
Fill the reservoir with liquid frying oil between the minimum and maximum level, approx. 3 liters. Ensure that you don't add less than the minimum capacity or over the maximum capacity. Inside the reservoir you will find two lines which indicate the minimum and maximum level.
Attention: this fryer may only be used with liquid frying oil. Never use hard fats.
The handle of the basket can be stored in the basket by folding it in. Squeeze the two handle wires together and push the handle forwards over the locking clip.
Only store the handle when the oil is fully cooled down. Ensure the handle is folded back before operating the fryer again!
For the best result in a coolzone fryer, always fry without using the lid.

3 | FRYING

Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance and plug the fryer in.
Check if the handle is folded back and turn the fryer on by plugging it in. The indicator light will light up red.
Turn the thermostat button clockwise to the required temperature.
Note: always remove the handle out of the oil before heating, otherwise the plastic handle will melt.
As soon as the desired temperature is reached, the indicator light turns green. *The thermostat and the indicator light will toggle on and off to green and red as the thermostat in the fryer maintains the correct temperature.*
The fryer is now ready to use.
Add the desired quantity of food to the basket. Do not add too much food at one time (never more than 2/3).
Food should be as dry as possible to reduce the amount of water getting into the oil. Shake the ice off of frozen products above the sink.
Lower the basket slowly into the oil. *If you lower too fast the oil can splash.*
When the food is deepfried, lift the basket out of the oil. Carefully shake the excessive fat of and hang the basket on the hook in the reservoir to drain the oil.
Take the basket out of the fryer and serve the food.
Place the basket back.

4 | AFTER FRYING

When you have finished frying, turn the fryer off by turning the thermostat button anti-clockwise completely and pull the plug from the socket.
Only store the handle when the oil is **fully cooled** down.
Ensure the handle is folded back before operating the fryer again!
Let the fryer cooldown for several hours before moving the fryer. If you want to move the fryer always use both hands.

5 | TIPS

- **Note:** during and after frying it is possible that drops of condensated water fall into the hot oil. The hard noise you can hear, is the reaction of the water with the oil/fat and is normal. It does not influence the use of the fryer.
- **Note:** Battered or coated food, like fish, may stick to the basket. To prevent this, lower the basket and than place the food in the fryer.
- Never salt the product before or during cooking. This will soil the oil.
- For the best results it is advisable not to fry with a full basket, maximum 450 to 500 grams. Fry frozen products in even smaller portions, because they contain more water and cause the oil to cool down too much.
- If you make your own fries, dry them thoroughly after washing to make sure there will be no water in the oil. *Fry the fresh fries in two times. The first time (pre-cooking) 5 to 10 minutes on 170 degrees. Lift the basket, let the oil drain and let the fries cool down for several minutes. For the second time turn the temperature control (cooking) to 190 degrees and cook the fries in 2 to 4 minutes. Lift the basket after frying and let the oil drain.*

6 | SAFETY SWITCHES

Your fryer is provided with a double safety, a ***reset-button*** and a ***safety switch***.

The fryer is provided with an overheatingsafety which automatically shuts the fryer off when overheating. You can switch the fryer on again when you push in the ***reset-button*** on the back in the storagecompartment. See ***9*** on the picture. Use a blunt object to press the ***reset-button*** in the small round opening.

On the front of the heating you will see a safety switch. If you pull out the heating element while the fryer is still on, the safety switch will shut the element of. This also means that you can not use the heating element when it is not placed or not placed correctly in the retaining slots.

7 | CLEANING & MAINTENANCE

FILTERING OR CHANGING LIQUID FRYING OIL
Before changing or filtering the oil, always unplug the fryer and let it cool down completely.
The liquid frying oil can be used longer, if you filter it regularly.
Replace the liquid frying oil regularly, after 8 to 12 times.

Filter the liquid frying oil only when it is cold. Pour the oil in a clean bowl. Clean the reservoir with hot water and a mild detergent or in the dishwasher. Thoroughly dry the reservoir.
Pour the liquid frying oil back in the reservoir through a fine sieve.
Check each time if the level of the liquid frying oil is between the minimum and maximum level.
When replacing the oil, follow the same steps as described before.
Liquid frying oil can be poured back in the bottles.
Never wash away fat or oil through the sink.

CLEANING THE FRYER
Before cleaning always unplug the fryer and let it cool down completely.
Remove the basket, the element and the reservoir out of the fryer.
Clean the lid, the basket and the reservoir in the dishwasher or with hot water and a mild detergent.
Ensure that the parts are dried thoroughly after cleaning.

Clean the exterior of the fryer with a damp cloth and when needed a mild detergent.

Never use any abrasives! Never immerse the heating element, power cord or plug in water or other liquids.

GARANTIE & SERVICE

- Uw garantietermijn bedraagt 24 maanden na aankoop van het product.
- De garantie is alleen van toepassing als de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
  - normale slijtage;
  - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
  - onvoldoende onderhoud;
  - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
  - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
  - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelen

zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

- De garantie geldt niet voor:
  - normale verbruiksartikelen;
  - externe verbindingskabels;
  - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjes

zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

Lever het apparaat in bij uw leverancier of stuur het apparaat, voorzien van kopie aankoopbon en klachtomschrijving, gefrankeerd terug aan het serviceadres van uw land:

Inventum Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NEDERLAND

new E.T.P. bvba
Passtraat 121
9100 Sint Niklaas
BELGIË

AVC Service GmbH
Vahrenwalder Strasse 221a
30165 Hannover
DUITSLAND

Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt.

Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

GARANTIE & SERVICE

- Die Garantie gilt für 24 Monaten ab Kauf der Ware.
- Die Garantie gilt nur bei Vorlage der Rechnung des gekauften Gerätes.
  Bewahren Sie deshalb die Rechnung sorgfältig auf. Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum.
- Die Garantie gilt nicht im Falle von:
  - normalem Verschleiß
  - mangelhafter Wartung
  - unsachgemäßem oder zweckentfremdeten Gebrauch
  - Nichtbeachtung von Bedienungs- und Wartungsvorschriften
  - unfachmännischer Reparatur durch den Käufer oder Dritte
  - nicht verwendeten Originalteilen, die vom Käufer oder durch Dritte montiert worden sind, welche erst von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

- Die Garantie gilt nicht für:
  - normale Gebrauchsartikel;
  - Beleuchtungsbirnen, welche von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder senden Sie das Gerät zusammen mit einer Kopie der Rechnung und einer Fehlerbeschreibung frankiert an die Serviceadresse in Ihrem Land:

Inventum Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NIEDERLANDEN

new E.T.P. bvba
Passtraat 121
9100 Sint Niklaas
BELGIEN

AVC Service GmbH
Vahrenwalder Strasse 221a
30165 Hannover
DEUTSCHLAND

Falls die Garantie entfallen oder die Garantiezeit abgelaufen ist, müssen wir Ihnen die Kosten, die durch eine Begutachtung und/oder einer Reparatur entstehen, in Rechnung stellen.

Wir erstellen Ihnen gerne auf Anfrage einen Kostenvoranschlag, bevor wir mit der Reparatur beginnen. Wenn wir zur Reparatur übergangen sind, werden die Begutachtungs- bzw. Prüfungskosten von uns nicht in Rechnung gestellt.

Wir gewähren auf die von unserem Kundendienst ausgeführten Reparaturen und auf das neu verarbeitete Material zwei Monate Garantie, wobei diese zweimonatige Frist ab dem Tag der Reparatur gilt. Sollte während dieses Zeitraumes ein Defekt auftreten, welcher direkt auf die Reparatur oder das dabei verwendete Material zurückzuführen ist, kann der Kunde selbstverständlich sein Gerät kostenlos reparieren lassen.

GARANTIE & SERVICE

- La garantie est assurée pendant 24 mois à compter de la date d'achat de l'article.
- La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.
- La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants:
  - usure normale
  - emploi inadéquat ou utilisation abusive
  - entretien insuffisant
  - non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien
  - réparation par l'acheteur non compétent
  - adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'origine ce qui sera jugé par notre service technique

- La garantie n'est pas applicable pour:
  - les articles de consommation normale
  - les câbles de raccordement extérieurs
  - les lampes témoins (changeables) de signal et d'éclairage ce qui sera jugé par notre service technique

Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. L'appareil doit être renvoyé en port payé avec la facture ainsi que la description du problème à:

Inventum Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
PAYS BAS

new E.T.P. bvba
Passtraat 121
9100 Sint Niklaas
BELGIQUE

AVC Service GmbH
Vahrenwalder Strasse 221a
30165 Hannover
ALLEMAGNE

Si la garantie n'est pas applicable ou bien si le délai de garantie est dépassé, nous vous facturerons les frais liés à un devis et/ou à une réparation.

Sur simple demande de votre part, nous pouvons d'abord établir un devis avant de commencer toute réparation. Sans votre demande de devis, nous partons du principe que vous nous donnez automatiquement votre accord pour la réparation de votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.

Nous assurons deux mois de garantie sur les réparations effectuées par notre service après-vente et sur le matériel qui aura été ajouté, et ce délai de deux mois est calculé à compter de la date de la réparation. Si pendant cette période, il y avait une défection de l'appareil due directement aux travaux de réparation qui ont été effectués ou due au matériel rajouté, il va de soi que l'acheteur pourra de plein droit faire réparer gratuitement son appareil.

GUARANTEE & AFTER SALES SERVICE

- This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase against mechanical and electrical defect.
- Guarantee can only be given if proof of purchase (e.g. till receipt) can be shown. Therefore keep it in a safe place. The guarantee period starts at date of purchase.
- Guarantee is not valid in case of:
  - normal wear;
  - damage through misuse use or when the instructions were not followed correctly;
  - lack of maintenance;
  - not following the operation- and safety instructions;
  - incompetent montage or repairs made by yourself or others;
  - using accessories and spare parts which are not suitable for the appliance; for assessment by our technical department.

- The guarantee is not valid for:
  - normal wear;
  - external cables;
  - (interchangeable) signal- and controllamps for assessment by our technical department.

Return to your supplier of send the appliance, including a copy proof of purchase and description of the complaint, stamped to:

Inventum Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
THE NETHERLANDS

new E.T.P. bvba
Passtraat 121
9100 Sint Niklaas
BELGIUM

AVC Service GmbH
Vahrenwalder Strasse 221a
30165 Hannover
GERMANY

- Pack it carefully (preferably in the original carton). Ensure unit is clean.
- Enclose your name and address and quote model number on all correspondence.

When the guarantee is no longer valid or when the period of guarantee has passed, we will charge any costs that flow out of an assessment and/or repairing.

On request we will supply a statement before repairing. Without requesting a statement, we assume that you, by sending the appliance, automatically order to repair the appliance.

A guarantee period of two months is valid for repairs done by our technical department and the used spare parts, counting from the repairdate. When a malfunction occurs within this period which directly flows out of the repairs and the used spare parts, the consumer has the right of repairs without any costs.

Inventum Holland BV
Generatorstraat 17, 3903 LH , Veenendaal, Nederland
Tel.: 0318-542222, Fax.: 0318-542022, Mail: helpdesk@inventum.eu

Inventum Belgium BVBA
Lindenstraat 32, 3140, Keerbergen, België
Tel: 015-512653, Fax.: 015-529718, Mail: info@inventumbelgium.be

Inventum Deutschland GmbH
Ilseder Hütte 10, 31241, Ilsede, Deutschland
Tel.: 05172-4100 980, Fax.: 05172-4100 9814, Mail: info.deutschland@inventum.eu

Website: www.inventum.eu

09GF760.0110V